

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC
SERIE EA84XX



www.krups.com



- ✔ Usability
- ✔ Endurance test
- ✔ Tested for kinetic performance

Warranty testing according to
DIN ISO Product Service Warranty
www.krupps.com/krups/warranty

DE

EN

FR

NL

ES

PT

IT

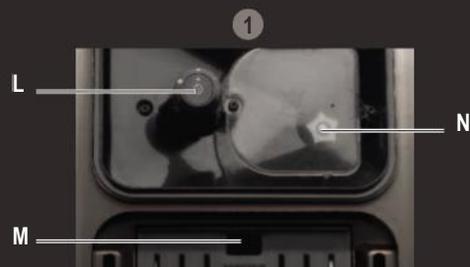
EL

DA

NO

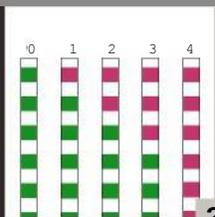
SV

FI





1



2

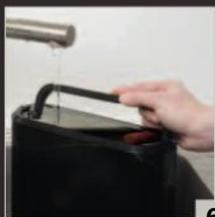


3

4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



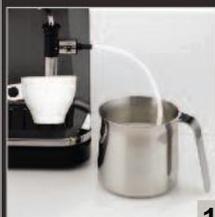
14



15



16



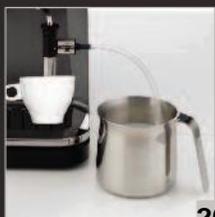
17



18

19

19



20



21



22



23



24

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanément.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra. En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'écran tactile couleur, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups



Pour utiliser au mieux votre machine et obtenir des cafés de qualité, voici quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café.
- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffè latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, pour un résultat appétissant.
- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 4-5 jours à venir. La qualité du café en grains est variable et son appréciation subjective, néanmoins nous vous recommandons d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra. Enfin, nous vous conseillons de proscrire les grains huileux et caramélisés, ceux-ci pouvant endommager la machine.
- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est broyé fin, plus la crème sera onctueuse. Le broyage doit par ailleurs être adapté à la boisson désirée : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossier pour le café.
- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

La durée de la garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 6.000 cycles avec un maximum de 3.000 cycles par an. Veuillez vous reporter au document de garantie pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage uniquement domestique et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ou si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure normale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

 **Attention :** N'utilisez avec cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie fabricant.

SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI	56
Guide des symboles du mode d'emploi	56
Consignes de sécurité	56
Utilisation conforme	58
Produits fournis avec votre machine	58
Contrôle usine	58
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	59
VUE D'ENSEMBLE	60
Présentation des différents symboles	60
MISE EN SERVICE	60
INSTALLATION DE L'APPAREIL	60
Réglages initiaux	60
Installation du filtre	62
Préparation de l'appareil	62
PRÉPARATION DES BOISSONS	63
Information sur les recettes	63
Préparation du broyeur	63
Préparation des boissons café à base de café en grains	64
Préparation des autres boissons : recettes à base de lait	65
Eau chaude	66
AUTRES FONCTIONS : touche Prog	67
Réglages	67
Entretien	68
Info	68
ENTRETIEN GENERAL	69
Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes	69
Rinçage des circuits	69
Programmes automatiques de nettoyage machine	69
PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES	71
DONNÉES TECHNIQUES	74
TRANSPORT	75
ÉLIMINATION	75
RECETTES	76

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique.

Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.

Guide des symboles du mode d'emploi

Symboles et mots associés utilisés dans ce mode d'emploi.

 **Danger** : Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.

 **Attention** : Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.

 **Important** : Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.

Consignes de sécurité

 **Important** : Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

Conditions d'utilisation

Ne pas immerger l'appareil. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur et dans des locaux secs.

En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.

Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.

Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

Alimentation électrique

 **Danger** : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.

Assurez-vous que la prise secteur est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.

Pour la sécurité de votre appareil, retirez la prise secteur en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.

Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.

Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.

L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

Appareil

Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.

N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique ! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).

Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.

Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse vapeur.

La buse vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.

Utilisation et Entretien

En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir p. 71 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.

Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche secteur avant d'entreprendre toute opération d'entretien.

Utilisation conforme

Cette machine à café/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 3000 cycles par an) telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

Cette machine à café/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil.

Produits fournis avec votre machine

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 60 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 accessoire auto-cappuccino (disponible selon modèle)
- 2 pastilles de nettoyage - 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris - Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie - 1 cordon d'alimentation - 1 kit de nettoyage buse vapeur

Contrôle usine

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçages avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.

DESSCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A Couvercle réservoir d'eau
- B Poignée réservoir d'eau
- C Réservoir d'eau
- D Tiroir à café
- E Collecteur de marc de café
- F Poignée sorties café réglables en hauteur
- G Grille et bac récolte-gouttes amovible
- H Couvercle de réservoir café en grains
- I Grille repose-tasses
- J Buse vapeur
- K Flotteur de niveau d'eau
- Réservoir café en grains
- L Bouton de réglage de la finesse de broyage
 - M Goulotte pastille de nettoyage
- N Broyeur à meules en métal
- Ecran tactile
- O Ecran tactile
- P Touche programmation
- Q Touche "marche/arrêt"

Précisions sur:

Le plateau récolte-gouttes : il permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place.

Le tiroir à café: il permet de récupérer le surplus de mouture.

Important : Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le.

Veillez respecter les consignes de sécurité.

Fabricant SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

France

ACCESSOIRES (vendus séparément) Photos non contractuelles



VUE D'ENSEMBLE

Présentation des différents symboles

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Permet de valider l'étape. |  | Signale un message d'alerte. |
|  | Permet de revenir à l'étape précédente. |  | Permet d'interrompre la préparation ou action en cours. |
|  | Permet de revenir au menu principal. | | |

MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL

-  **Danger** : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité !
Respectez les consignes de sécurité (Voir point « Consignes de sécurité »).

Réglages initiaux

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt (Q)**. Laissez-vous guider par votre appareil.

Voici les premiers réglages demandés :

Langue

Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix.

Appuyez sur **OK** pour valider.

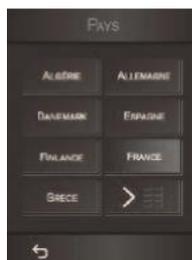


Pays

Sélectionnez votre pays de résidence en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'il apparaisse.

Appuyez sur **OK** pour valider.

Si votre pays n'apparaît pas dans la liste, tapez sur **+**.



L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :

Numéro de Hotline du pays de résidence

Si vous ne connaissez pas le numéro de hotline du pays que vous avez inséré dans la liste, vous pouvez le rechercher sur le site internet indiqué sur l'écran.

Unité de mesure

Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml.

Date et heure

Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).

Auto on

Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un allumage automatique quotidien de votre machine. Choisissez l'heure à laquelle vous désirez le démarrage automatique suivant le format horaire sélectionné auparavant.

Auto off

Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement : de 15 minutes à 2 heures, par tranche de 15 minutes.

Dureté de l'eau

Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.

Précisions sur la dureté de l'eau :

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaître la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet. **Fig. 1**

Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau. **Fig. 2**

Indiquez le nombre de zones rouges lors du réglage sur l'appareil.

Installation du filtre

À la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, appuyez sur « **OUI** » et suivez les instructions à l'écran.

Installation de la cartouche dans l'appareil : Vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig. 3.**

Régalez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration. **Fig. 4.**

Placez un récipient de 0,6 l sous la buse vapeur. **Fig. 5.**

L'amorçage de la machine doit s'opérer, qu'il y ait installation du filtre ou non. Il implique obligatoirement le remplissage des circuits d'eau. Pour cela, suivre les instructions indiquées à l'écran. La machine débutera par le préchauffage des circuits, puis procédera à un test puis à un rinçage automatiques.

L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

 **Attention** : Un filet d'eau peut sortir par la buse vapeur lors du préchauffage initial. Veillez à ne pas vous brûler.

 **Important** : Si le cycle de mise en marche initial est interrompu avant qu'il ne soit complètement terminé, il vous sera demandé d'enregistrer à nouveau certains paramètres ou de confirmer certains réglages.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau. **Fig. 6.** Refermez en posant le couvercle sur le réservoir. **Fig. 7.**

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains, puis versez le café en grains (250 gr maxi). **Fig. 8.**

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains. **Fig. 9.**

 **Attention** : Ne jamais mettre du café moulu dans le réservoir à café.

 **Attention** : L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains, comme certains grains très gros, peuvent endommager la machine.

 **Attention** : Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie. Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.

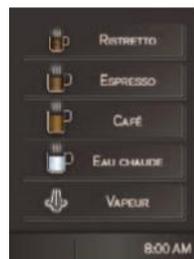
Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes. Vérifier la propreté de votre réservoir à eau.

PRÉPARATION DES BOISSONS

Information sur les recettes

Selon les recettes choisies, votre **Espresso Automatic EA84XX** régler automatiquement la quantité de café broyé.

Tableau des boissons et paramètres modifiables par l'utilisateur.



PK

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 35 ml (par 5 ml)	Automatique
ESPRESSO	1	30 à 70 ml (par 10 ml)	
	2 x 1	2 x 30 à 70 ml (par 10 ml) En deux cycles	
CAFÉ	1	80 à 180 ml (par 10 ml)	
	2 x 1	2 x 80 à 180 ml (par 10 ml) en deux cycles	

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.

Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage' (L) situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation pendant le broyage et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût.

Le réglage de finesse de broyage est utile lorsque que vous changez de type de café ou si vous souhaitez obtenir un café plus ou moins fort. Il n'est cependant pas conseillé d'effectuer ce réglage de manière systématique.

Préparation des boissons café à base de café en grains

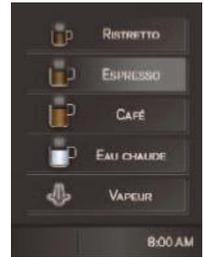
Attention : Votre appareil est exclusivement conçu pour utiliser du café en grains. Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une procédure de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent des sorties café ou vapeur (auto-amorçage). Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a risque d'éclaboussures ou de brûlures. Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso.

Appuyez sur la touche « **Espresso** ».

Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

Mettez la ou les tasses sous les buses café.

Vous pouvez abaisser et remonter la sortie café en fonction de la taille de votre / vos tasse(s). **Fig. 10.**



Réglages possibles

Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.

Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les touches - et + situées à gauche et à droite des symboles. Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.



Préparation d'un espresso

La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation.

Il est possible de régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches - et +.

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur « **STOP** ». Attention, l'appui sur stop entraîne une phase de mise à niveau de la machine qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.

Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat, la machine finira son cycle mais la préparation sera bien annulée.



Préparation des autres boissons : recettes à base de lait

Ces recettes sont réalisées à l'aide de la buse vapeur, veuillez avant chaque préparation à vérifier qu'elle est bien verrouillée en la tournant à fond vers la droite.

La vapeur sert à faire mousser le lait. Comme la production de vapeur nécessite une température élevée, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche "vapeur".

Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil, puis un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur la touche « **OK** ».

MOUSSE DE LAIT

Important : Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums. Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

Vérifiez que la buse vapeur est bien en place. **Fig. 11.**

Versez le lait dans votre pot à lait. Ne le remplissez qu'à la moitié. Plongez la buse vapeur dans le lait. **Fig. 12.**

Appuyez sur la touche **vapeur** et suivez les instructions à l'écran.

Pour un bon résultat :

Etape 1 : Tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendre le début du moussage.

Etape 2 : Remontez légèrement le récipient (environ 1cm). Ne pas immerger complètement le tube métallique.

Etape 3 : Redescendre progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse.

Attention : Attention à ne pas immerger complètement le tube métallique.

Important : Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

Quand la buse est chaude, manipulez-la en utilisant uniquement la partie en plastique. **Fig. 13.**

Attention : Evitez tout contact avec le métal de la buse pendant son utilisation, vous risqueriez de vous brûler. Manipulez la buse avec l'accessoire en plastique prévue à cet effet, livré dans votre Welcome pack.

Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche "eau chaude" pendant quelques secondes.

La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. **Fig. 14.**

Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse.

Rincez-la et séchez-la. **Fig. 15.**

Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire. **Fig. 16.**

AUTO CAPPUCCINO (disponible suivant modèle)

Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un café latte.

Important : Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums.

Préparation de l'appareil :

Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à l'accessoire auto-cappuccino, côté non biseauté.

Placez l'accessoire sur la sortie vapeur.

Introduisez l'extrémité en forme de biseau du tuyau d'aspiration de lait dans un récipient rempli de lait. **Fig. 17.**

Placez une tasse sous l'accessoire auto-cappuccino.

Important : Le tuyau ne doit pas être vrillé.

Réalisation de la recette étape 1 :

Sélectionnez la position cappuccino () ou café latte () sur la buse auto-cappuccino.

Appuyez sur « **vapeur** » pour lancer le préchauffage.

Réglages possibles

Vous pouvez modifier le temps de vapeur en utilisant les touches – et + situées à gauche et à droite des symboles.

Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.



Important : Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

Réalisation de la recette étape 2:

Placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café / espresso **Fig. 18.** (Voir chapitre : Préparation des boissons café à base de café en grains).

Rinçage de l'accessoire :

Pour garantir le bon fonctionnement de l'accessoire, rincez-le à l'eau après chaque utilisation. Votre appareil ne vous demandera pas d'effectuer cette opération. Effectuez un cycle vapeur avec un pot rempli d'eau afin de nettoyer la buse de l'intérieur. **Fig. 19.**

Pour cela, vous pouvez aussi utiliser le nettoyant liquide KRUPS XS4000 disponible en accessoire.

Entretien et nettoyage :

Démontez l'accessoire et nettoyez les pièces à l'aide d'une petite brosse et le cas échéant avec un peu de liquide vaisselle. **Fig. 20.**

Si nécessaire, débouchez le petit orifice (entouré sur l'illustration) avec l'épingle de nettoyage (fournie avec votre machine).

Eau chaude

Vérifiez que la buse vapeur est bien verrouillée sur son support.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur « **EAU CHAUDE** ».

Un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur et choisir le volume.

Vous pouvez commencer la production d'eau chaude en appuyant sur "OK".

Important : Pour interrompre la fonction eau chaude, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie.

AUTRES FONCTIONS : Touche Prog

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche Prog.

Réglages

Le menu « **Réglages** » vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles.

Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Pays	Vous pouvez sélectionner votre pays de résidence.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Luminosité écran	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
Température café	Vous pouvez ajuster la température de vos recettes café sur trois niveaux.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. De 15 min à 2 h, par tranche de 15 min.

Entretien

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions de l'écran.

Rinçage	Vous permet d'accéder au rinçage.
Nettoyage	Vous permet d'accéder au nettoyage.
Détartrage	Vous permet d'accéder au détartrage. Lorsque que le nombre de recettes n'est pas atteint, la fonction n'est pas active.
Filtre	Vous permet d'accéder au mode filtre.

Pour sortir du menu entretien, appuyez sur .

Info

Le menu « **Info** » vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur son entretien. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles.

Date de mise en service	Affiche la date de la première mise en service.
Boissons préparées	Affiche le nombre total de cafés, eaux chaudes, et vapeurs réalisés par la machine.
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué après x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué après x quantité de cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.

Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.

Si le message « **Veillez vider les 2 bacs** » s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

1. Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café. **Fig. 21.**
2. Retirez le tiroir à café. **Fig. 21.**

Nettoyez-le sous l'eau et séchez-le bien avant de le remettre en place. **Fig. 22.**

Remettez d'abord le tiroir à café en place puis le bac collecteur de marc de café. **Fig. 23.**

Le bac récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider. **Fig. 24.**



Rinçage des circuits

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur Prog puis entretien.

Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.

Attention : Lors de cette opération de rinçage, de l'eau chaude s'écoule par la sortie café. Veillez à ce que le drip tray soit toujours en place même lorsque la machine n'est pas utilisée. Veillez à ne pas vous brûler. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

Programmes automatiques de nettoyage machine

Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 L qui doit être placé sous les sorties café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS (XS3000).

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un nettoyage via le menu entretien.

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le nettoyage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée. Vous devez utiliser exclusivement des pastilles de nettoyage KRUPS (XS 3000) car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de pastilles d'autres marques. Les pastilles de nettoyage sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage de votre appareil.

Le programme de nettoyage automatique comprend 2 phases : un cycle de nettoyage et un cycle de rinçage, et dure environ 13 minutes.

Important : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.

Ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

Attention : Si votre appareil est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage.

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'exécution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doit être régulièrement détartré).

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ ce programme quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le détartrage est reporté, le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Vous devez utiliser exclusivement des sachets de détartrant KRUPS F 054 car la garantie ne

prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation d'autres produits. Les produits de détartrage sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu entretien.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage.

Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L qui doit être placé sous la buse vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (40g) F 054.

Le programme de détartrage comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 20 min.

Attention : Lors des programmes de détartrage de la machine ou de nettoyage du circuit café, de l'eau peut éclabousser. En cas de besoin, placez une serviette en papier sur le bac récolte-goutte.

Important : Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération. Bien réaliser le cycle en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé. Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Si votre machine ne fonctionne pas correctement, essayez dans un premier temps de résoudre le problème à l'aide de cette liste de dysfonctionnements. Si, malgré tout, le dysfonctionnement persiste, adressez-vous à notre hotline (voir Chapitre Réglages initiaux).

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	Vérifiez les fusibles de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 prises du cordon sont correctement enfoncées coté appareil et coté prise secteur. Vérifiez que la prise secteur de votre installation n'est pas défectueuse. Faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Augmentez la température du café dans le menu Réglages. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf p. 69). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation).

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Le café est peu crémeux.	<p>Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé).</p> <p>Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.</p> <p>Lancez un nettoyage de la machine. (cf p. 69)</p> <p>Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation).</p>
L'appareil n'a pas délivré de café .	<p>Un incident a été détecté pendant la préparation.</p> <p>L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.</p>
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	<p>Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café contenu dans le réservoir à grains.</p>
Le broyeur émet un bruit anormal.	<p>Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur.</p> <p>Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur dans un premier temps puis avec un objet.</p> <p>Débranchez la machine avant toute intervention.</p>
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	<p>Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.</p> <p>Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur.</p> <p>Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur dans un premier temps puis avec un objet.</p> <p>Débranchez la machine avant toute intervention.</p>
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	<p>Dans le cas de fonctionnements répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.</p>
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	<p>Certaines parties de votre appareil peuvent encore être chaudes, veillez à ne pas vous brûler, il est préférable de laisser refroidir votre appareil avant toute manipulation.</p> <p>Vérifiez que la buse vapeur est bien verrouillée sur son embout, puis qu'elle n'est pas bouchée. Si c'est le cas, nettoyez-la avec l'aiguille de nettoyage prévue à cet effet.</p> <p>Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris.</p> <p>Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu.</p> <p>Remettez la cartouche claris dans le réservoir.</p>

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	Cf. paragraphe précédent. Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
La mousse de lait n'est pas suffisamment fine.	Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid. Vérifiez que le niveau de lait dans le verre est suffisant. Vérifiez que la buse vapeur est bien verrouillée sur son embout. Nettoyez la buse vapeur (cf. chapitre Préparation des autres boissons : recettes à base de lait).
L'accessoire Auto cappuccino n'aspire pas le lait (Accessoire vendu séparément)	Certaines parties de votre appareil peuvent encore être chaudes, veillez à ne pas vous brûler, il est préférable de laisser refroidir votre appareil avant toute manipulation. Vérifier que le tuyau souple n'est pas bouché, obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Vérifier que l'accessoire est dans la bonne position soit cappuccino ou café latte, les deux fleches doivent être face à face. Nettoyez l'accessoire en faisant un cycle avec de la vapeur et avec un pot rempli d'eau. Vous pouvez utiliser le nettoyant liquide KRUPS XS4000 disponible en accessoire.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement.
Le programme de nettoyage ou de détartrage refuse de démarrer.	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes puis remettez le en service.
Après avoir lavé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café. Attendez en général au moins 8 secondes avant de réinstaller le tiroir à café.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Réinstallez correctement le collecteur de marc de café. Attendez en général au moins 8 secondes avant de réinstaller le collecteur vide.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Le bac récolte-goutte doit toujours être en place , même lorsque votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-goutte est bien en place, videz-le si nécessaire. Le bac récolte-goutte ne doit pas être retiré en cours de cycle.

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, appelez le service consommateur KRUPS.

 **Important** : Les dysfonctionnements du programme se résolvent souvent en débranchant l'appareil pendant environ une minute et en le rebranchant.

 **Danger** : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil :	Automatic Espresso Series EA84xx	Réservoir à café en grains :	250 g
Alimentation électrique :	220-240V~ / 50 Hz	Pression de la pompe :	15 bars
Consommation d'énergie :	En fonctionnement : 1450 W	Mise en service et rangement :	à l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel).
		Dimensions (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Réservoir d'eau :	1,7 l	Poids EA84xx:	9.5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

TRANSPORT

Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.

Avant de transporter ou de basculer l'appareil, veillez à vider le collecteur de marc de café, le réservoir à grains, le réservoir à eau et les bacs récolte-goutte afin d'éviter que l'eau se renverse.

Attention : En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de Service Après-vente afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.

ÉLIMINATION

Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets adressez-vous à un centre de service agréé ou à votre revendeur.

Important : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Voici quelques recettes à réaliser avec votre KRUPS Automatic :

Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

Caffè Latte

Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.

- Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8 °C).
- Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

Café Crème

Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Café corretto*

Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.

Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

- L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet. Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

Liqueur au café*

Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.

Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

- Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

Café à la frisonne*

Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Espresso Parfait*

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.